

Миксер планетарный объемом 40 литров Sirman Plutone 40

Основные характеристики

Объем дежи	40 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	3
Скорость вращения венчика	от 99 до 307 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	670 мм
Глубина	784 мм
Высота	1316 мм
Вес (без упаковки)	225 кг
Вес (с упаковкой)	240 кг
Цвет	серебряный
Страна-производитель	Италия

Описание

Планетарный миксер [Sirman Plutone 40](#) предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена вентилируемым двигателем.

В комплект поставки входят 3 насадки: венчик из алюминиевого сплава и стали, лопатка и крюк из алюминиевого сплава.

Особенности:

- Механическое переключение передач с 3 скоростями
- Система редукции со стальными зубьями
- Предохранительное устройство при открывании и опускании чаши
- Защита чаши металлическим проводом
- Корпус из окрашенного сплава
- Легко снимаемая дежа из нержавеющей стали 304

Дополнительные характеристики:

Скорость вращения: 99 / 221 / 307 об/мин.

Габариты в упаковке: 860x790x1500 мм